

Farserede Peberfrugter med Ovnbagte Kartoffler

Tilberedelsestid: ca. 30 min. + ca. 30 min. ovntid

Ingredienser:

	DET INDEHOLDER KASSEN
400 g	Hakket skinkekød, 12 %
4 stk	Peberfrugter
1000 g	Kartofler, øko
80 g	Soltørrede Tomater - g
1 stk	Løg

	DET SKAL DU SELV HAVE
1 dl	Havregryn
1 dl	Mælk
1 stk.	Æg
8 spsk	Olivenolie
4 tsk	Tørret timian
	Salt & Peber

Tilberedning:

Tænd ovnen på 180 grader på varmluft.

Hak de soltørrede tomater fint.

Lav en fars af hakket skinkekød, revet løg, æg, mælk, salt og peber og soltørrede tomater.

Vask kartoflerne og skær dem i små tern. Læg kartoflerne i et smurt ildfast fad og tilsæt olivenolie, salt, peber og tørret timian. Vend kartoflerne rundt.

Halvér peberfrugterne og fjern kernehuset. Fyld farsen i peberfrugterne og læg dem i et smurt ovnfast fad.

Bag de farserede peberfrugter og kartoflerne i ovnen i ca. 30 minutter til farsen er gennemstegt og kartoflerne er gyldne.

Servér fyldte peberfrugter med ovnbagte kartofler.

Velbekomme.